



WinterKulinarium.

Barchef Simon Homp verrät Genießer-
Geheimnisse aus unserer FOX Bar.

GLÖGG

Gløgg = schwedisch, dänisch, norwegisch.

Glögi = finnisch. Der skandinavische Glühwein!

Zutaten für 4 Portionen:

750 ml trockener Rotwein

250 ml Wodka

200 g brauner Zucker

20 Kardamomsamen

10 Nelken

1 Orange

1 Zimtstange

1 Ingwerstück, ca. 3 cm

70 g Rosinen

1 Sternanis



Deko:

Mandeln (geschält, gehackt, gehobelt) –nach Belieben, Orangenscheiben.

Tipp: Frische Granatapfelkerne gehören traditionell nicht dazu, können wir
aber wärmstens empfehlen.



- Orangenschale abreiben.
 - Mit den restlichen Zutaten vermengen und in einem Topf erhitzen.
 - Ca. 2 Stunden köcheln (nicht kochen!) lassen.
- Glühwein durch ein Sieb abgießen und mit Mandeln ... servieren.

Viel Freude bei der Zubereitung & beim Abschmecken

Skål!